

<i>Deser dnia</i>	24,-
<i>Dessert of the day</i>	
<i>Waniliowy krem brulee « jak w Paryżu »</i>	27,-
<i>Vanilla crème brûlée « comme à Paris »</i>	
<i>Mus z owoców leśnych w chrupiącej gorzkiej czekoladzie</i>	33,-
<i>Mousse with forest fruits in crispy dark chocolate</i>	
<i>Entreme czekoladowe, coulis passion fruit, chrupiąca nugatina</i>	33,-
<i>Entreme chocolate, passion fruit coulis, crispy nugatina</i>	
<i>Biskopt "Jocounde", krem cytrynowy z bezą</i>	34,-
<i>Sponge "Joconde", lemon cream with meringue</i>	
<i>Moelleux z gorzkiej czekolady z praliną i prażonymi orzechami laskowymi (10 min)</i>	34,-

*Warm chocolate parfait with praline
& roasted hazelnuts*

*Pistacjowe „Dacquoise” z musem migdałowym i
malinami* *34,-*

*Pistachio "Dacquoise" with almond mousse and
raspberries*

Suflet Grand Marnier (20 min) *37,-*
Grand Marnier soufflé